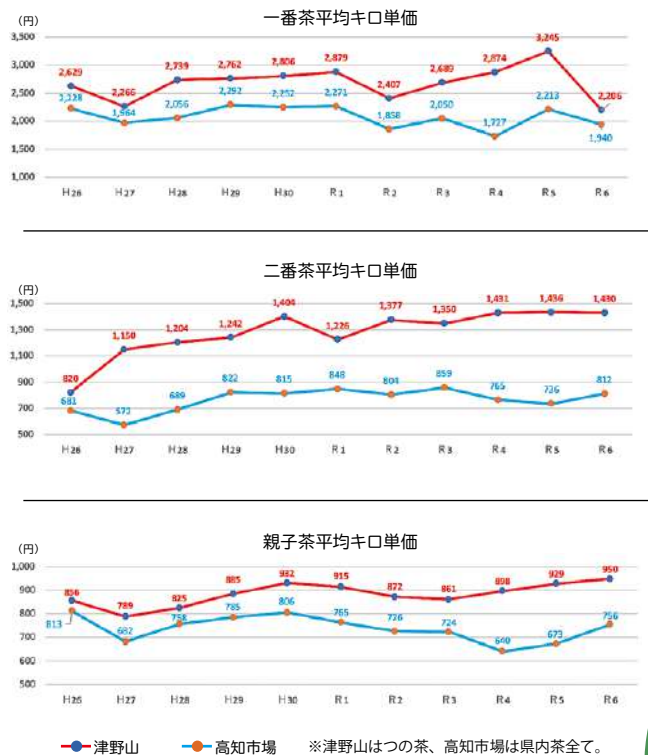




独自の買取制度
摘採した茶葉は、町内にあるJAの茶工場で荒茶に加工し、高知県や静岡県の茶市場などに出荷されます。つの茶が県内の他産地と異なる点は、地元で製造される加工品の原料として、JA等が多くの荒茶を購入していることです。

県内の茶は通常、営農販売事業本部農畜産課（高知市五台山）で値付けされます。一番茶が最も高く、それ以降は日を追って下がりますが、茶市場では時に、生産を維持できるだけの適正価格を下回ることも。つの茶はJAと（株）満天の星が買い支えることで一定の価格を保持しています。「親子茶や二番茶になると安値になることもあるので、地域でできるだけ生産者に還元できるように取り組んでいます」と高西地区津野山経済課の高橋寿宏課長。買い取りを通じて生産者の所得安定を図っています。

親子茶とは？

一番茶を摘み取って2～3週間経ったら、二番茶の芽摘みを良くするために一度、茶樹の表面を刈り揃えます。その時に刈り取った茶葉が親子茶です。旨味の強い新芽と、少し成長してさっぱりした風味の葉が入っていて、水出し茶にもぴったりの味わいになります。

精一杯販売努力します



高西地区 津野山経済課
高橋 寿宏 課長



今年の新茶の初取引は4月25日。
3月末の寒さが新芽の伸びに影響しましたが、品質は良好です。



JA茶工場④に令和4年に導入した色彩選別機⑤。
茎と葉を分けることが可能になり、つの茶の品質がさらに上がりました。

充実のラインナップ

急須でお茶を飲む機会が減ってきたことから、平成12年以降、茶の市場価格は下落。銘茶として名高いつの茶も打撃を受けました。そこでJAは「四万十川源流茶」として、手軽に味わうことができるティーバッグやギフト商品など、消費動向に合わせてラインナップを増やしてきました。

平成25年からは付加価値販売に取り組むため、茶葉を粉末状にするパウダー加工も始めました。「ほうじ茶パウダー」はお菓子作りやほうじ茶ラテなどに、「かぶせ茶パウダー」は焼酎の水割りに混ぜるなど、幅広く活用できます。カテキンやビタミンなどの栄養分をまるごと摂取できる点も魅力。「かぶせ茶パウダー」は県内外でもスィーツなどに使われています」と高橋課長。「ビールに混ぜる『津野山ビール』やカルピスに混ぜる『チャルピス』もオススメです」と、新たな消費提案を行っています。

かぶせ茶とは？

摘み取る2週間ほど前に茶園に覆いをするので、通常よりも旨味と甘味が強く、緑の濃い茶に育ちます。一番茶の良い部分だけを摘むので、色、香り、風味は抜群です。

津野山ビール
ビールが苦手な方にも
飲みやすいと評判！



特集
あなたもきつとファンになる
津野町名産

つの茶

つの茶のロゴは、四万十川の源流点から湧き出る清らかな水流を、「つの」の文字と融合させたデザインです。

四万十川源流茶、津野山ビール、満天の星大福——。どれも津野町の名産「つの茶」を使った人気商品です。他にもさまざまな商品があり、目移りするほど。今月はつの茶に関わる人々の熱い取り組みと、つの茶商品の一部を紹介します。

茶どころ津野町

つの茶が栽培されているのは、四万十川の源流域に位置する津野町です。山に囲まれた水はけが良い地形で、昼夜の寒暖差が大きいことから、茶の栽培に適しています。そんな風土に育まれた茶は、旨味と甘味、そして苦味のバランスが絶妙で、澄み切った色からは想像できないほどの深い味わいを楽しめます。もともと「津野山茶」と呼ばれていたつの茶。産地を特定するために名称を変更し、今年には統一ロゴも完成しました。

栽培の歴史は古く、江戸時代後期には土佐藩主の山内公に、土佐三大銘茶の一つとして献上した記録が残っています。「平成7年には売上高が2億円近くありました」と振り返るのは、津野山茶生産組合の黒川満洋組合長。生産者の減少とともに令和6年度の売上高はピーク時の10分の1まで下がっていますが、同年度の県茶品評会では、最優秀賞の県知事賞



中切りをした茶園。



摘採機で一番茶を摘み取る黒川さん夫妻。
1ヘクタールで栽培しています。

茶樹の若返りを進めています



津野山茶生産組合
黒川 満洋 組合長

を受賞した黒川組合長をはじめ、町内の生産者が上位入賞を占めるなど、常に高い品質を維持しています。津野山茶生産組合は結成して半世紀を超える歴史ある組織です。現在15戸が16ヘクタールで栽培していますが、生産者の高齢化と茶樹の高樹齢化が課題となっています。そこで、同組合は計画的に中切りをすることで、茶樹の若返りを進めています。

中切りは通常の整枝とは異なり、思い切った地際から30～50cmを目安に、枝の太さ7mm程度の位置で剪枝します。「実施後は2年ほどで樹勢を回復させることができます」と黒川組合長。樹が若かった頃と変わらない収量を見込んでいるそうです。



黒川組合長(中央)は令和6年度高知県茶品評会で最優秀賞の県知事賞を受賞しました。

つの茶をスイーツに

JAからつの茶を買い取っている(株)満天の星は、ペットボトル需要に押されて茶葉の売上げが下がっていたことから、平成24年につの茶を味わうことができる店舗を町内と高知市に同時オープンしました。現在はフランチャイズも含めると県内に6店舗あります。



「ほうじ茶ロールケーキ」
甘すぎないふわふわ生地に、たっぷり入ったほうじ茶の生クリームが香ばしくて上品な味わい。

ほうじ茶とは？

緑茶を焙煎してできるのがほうじ茶です。
(株)満天の星本社には焙煎工場があり、香り高く育った緑茶を使って、こだわりの二段階焙煎を行っています。水出しにしてもしっかりと味わえる点が特長です。

同社の竹村典徳社長は「当初は茶葉を買いに来ってくれるお客さんは少なかつた」と振り返ります。そのため、ほうじ茶パウダーを使ってロールケーキやクッキー、冬季限定のチョココレトなど、スイーツを次々と開発。「販売が難しかった茶葉も、毎日店内で試飲してもらっていたら『つの茶はおいしい』と評価され、リピーターが増えるようになりました」と竹村社長。「人口が減って厳しい環境ですが、私たちが販売面で貢献することで、生産者の所得が十分得られるようになれば」と、消費拡大・販売拡大に取り組んでいます。

(株)満天の星
竹村 典徳 社長

一人でも
多くの人に
味わって
ほしいです



新たな担い手

生産者の高齢化と担い手不足が課題の中、つの茶に魅了されて移住する担い手が誕生しています。今年、「大丸茶舗」の拠点を町内に構えた三原大知さんもその1人です。長野県安曇野市出身で、実家は創業150年の老舗茶屋。つの茶を仕入れていたことから、子どもの頃から親しんできました。品質が高くておいしく、「どんな産地なのだろう？」と、長年想像を膨らませていたそうです。

平成28年、縁あって初めて津野町を訪問。しかし、思い描いていた広大な茶園ではなく、生産者の高齢化や担い手不足から放棄茶園が目立って見えました。「自信を持って売っていたお茶がなくなってしまうのでは」と危機感を抱く一方で、「津野町にビジネスチャンスが見えた」と三原さん。訪問して2週間後には移住を申し出て、地域おこし協力隊として放棄茶園の再生に着手。現在70アールで栽培しています。

6次産業化で
所得向上に
努めています



大丸茶舗 代表
三原 大知さん



三原さん@と協力隊員

つの茶振興に向けて

生産者やJA、(株)満天の星、行政など、つの茶に関わる人々、関係機関は、「津野町茶業振興計画」に一丸となって取り組んでいます。令和4年度に策定された5カ年計画で、①生産の安定②消費・販売の拡大③お茶文化の振興の3つを柱としています。

同町は生産の安定を目指し、地域おこし協力隊の呼び込みなど、担い手確保に取り組んでいます。町役場産業課の戸田博久さんは「2人の協力隊員が町に残ってくれることが一番の成果」と話します。また、

同町にはツノチャ・マルシェの他、新茶まつりや茶畑ウォーキングなど、つの茶イベントが多数あります。町外イベントへの出店も多く、茶文化の振興を図っています。さらに、町内の小中学校ではつの茶学習も実施。茶工場の見学や茶の淹れ方、販売の学習を通して、次世代への継承に取り組んでいます。

戸田さんは「担い手の確保など課題はたくさんありますが、今後関係機関と連携して産地を守っていきたいです」と力を込めます。

つの茶を守り、育て、未来へつないでいきたい。つの茶に関わる人々に共通する思いです。そんな熱い思いとともに皆さんもぜひ、つの茶を味わってみませんか？



ツノチャ・マルシェとは？

津野町最大のティーイベント。つの茶を使った飲食や雑貨などの出店があり、雰囲気もおしゃれ。今年は10月26日@に津野町役場新庁舎前で開催されます。ぜひご来場ください！

つの茶商品大集合！

選ぶ楽しみ
味わう楽しみ



ティーバッグのフレーバーティー。
[大丸茶舗] フレーバーティー
スモモやバラ、リンゴなどの香りも一緒に楽しめます。パッケージにもこだわりあり。

黒みづかけて召しあがってください。
暑い日にピッタリです！



[大丸茶舗]「お茶々あんみつ」
かぶせ茶パウダーを使った寒天にあんこ、白玉、わらび餅が入っています。



[満天の星]
「バターサンドクッキー」
(ほうじ茶)



[満天の星]
濃厚ほうじ茶の
フィナンシェ詰め合わせ

フィルターイン
ボトルセットは
ギフトにオススメ。



[JA高知県]「津野山テロワール」
一番茶を選別して仕上げた厳選茶葉を使用。

[JA高知県]「四万十川源流茶」上級煎茶
ほどよい渋みと爽やかな香りが楽しめます。
「新茶」表示があれば今年産！



[JA高知県]「かぶせ茶パウダー」と
ミニシェイカーのセット
お菓子作りや抹茶風フラテなどにして
お楽しみください。

ドライの
休憩に食べたい！

「道の駅 布施ケ坂」
ほうじ茶ソフトクリーム



とさのさとアグリコレット
高知市北御座10-10
営業時間 10:00～19:00
定休日 1月1、2日



道の駅 布施ケ坂
高岡郡津野町船戸654-1
営業時間 7:30～17:30
(食堂)9:00～16:00
定休日 1月1日



満天の星本社・加工所
高岡郡津野町船戸4939
営業時間 10:00～17:00
※11～3月は16:00まで
定休日 年末年始、12～2月の日曜



アンテナショップ満天の星
高知市南川添24-15
営業時間 9:30～17:00
(カフェ)11:00～17:00
定休日 年末年始



町内の小学生による茶摘み体験。生産者とJA、地域住民が協力して小中学生に食農教育を行っています。



毎年5月の最終日曜日に開催される津野町ふれあい特産市の様子。